



Choucroute alsacienne

Ingrédients : 6 personnes

- ◆ 1500 g de choucroute crue
- ◆ 50g de saindoux
- ◆ 20 cl de fond de volaille
- ◆ 30 cl vin blanc d'Alsace
- ◆ Baies de genièvre clous de girofle
- ◆ Feuilles de laurier Thym Graines de cumin
- ◆ Sel Poivre

Garniture : Saucisses de Strasbourg, de Montbéliard, Poitrine fumée (fraîche ou salée)

Viande fumée (fraîche ou salée)

Préparation :

Cuire la choucroute à l'eau pendant 10mn, la rincer à l'eau froide et la sécher dans un linge.

Faire fondre le saindoux. Y mettre votre oignon émincer à dorer puis déposer la choucroute.

Mouiller avec le fond de volaille et le vin blanc. Aromatiser avec les épices, saler et poivrer.

Faire cuire pendant 1 heure à couvert sur feu doux.

Ajouter la viande et poursuivre la cuisson pendant 1 heure toujours sur feu doux.

Ajouter les saucisses fumées et cuire 10 mn. Rectifier l'assaisonnement 5 mn avant de servir les saucisses de Strasbourg.

Dresser la choucroute dans un plat creux, déposer la viande et les saucisses.

Servir chaud accompagné de pommes de terre.